

お刺身御膳

※写真はイメージです。



3030円(1105kcal)

営業時間
17:30~20:00

小鉢 蒸し鶏と胡瓜の胡麻和え

ヤングコーンの炒め物

副菜 信田巻き 人参 舞茸 隠元

三元豚ヒレカツ(ソース おろし餡 味噌)

主菜 お刺身(鮪、勘八、甘海老、帆立)

御飯

香の物

とろろ昆布と三つ葉の吸い物

抹茶わらび餅 黒蜜クリーム

珈琲または紅茶

米

食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございますので予めご了承ください。

表示金額はすべて、消費税・サービス料を含んでおります。

米処として盛んな新潟県 上越市中郷の有機米コシヒカリを使用しています。

食べたときにほどよい粘り、ほのかな香りと甘みがあり、白くて艶があることが特徴です。

牛ヒレ肉ステーキ御膳

[illegible]

3 0 3 0 円(1 1 3 3 kcal)

營業時間

17 : 30 ~ 20 : 00

小鉢 焼き野菜のチーズ白和え

にんにくの芽と卵のバジル炒め

カジキマグロのシーザーサラダ

煮物
ロールキャベツのコンソメ煮

主菜 牛ヒレ肉ステーキ

ペツ
パー
ソース

御飯

香の物

ほうれん草と長ねぎの信州味噌汁

季節のフルーツ
ゼリー掛け

珈琲または紅茶

米

食材の仕入れ状況により内容が異なる場合が

ございますので予めご了承下さい。

表示金額はすべて、消費税・サービス料を

含んでおります。

米処として盛んな新潟県 上越市中郷の

有機米コシヒカリを使用しています。

食べたときにほどよい粘り、ほのかな香り

と甘みがあり、白くて艶があることが特徴です。

鶏もも肉の黒胡麻坦々鍋御膳

※写真はイメージです。



3030円(1193kcal)

営業時間
17:30~20:00

小鉢 もずく酢

揚げ出し豆腐 きのこ餡かけ

副菜 水菜、蕪と白木耳のサラダ

豆乳梅ドレッシング

煮物 穴子饅頭 ずんだ餡

主菜 鶏もも肉の黒胡麻坦々鍋

御飯

香の物

茄子と長ねぎの赤だし味噌汁

紫芋プリン

珈琲または紅茶

米

食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございますので予めご了承下さい。
表示金額はすべて、消費税・サービス料を含んでおります。

米処として盛んな新潟県 上越市中郷の有機米コシヒカリを使用しています。
食べたときにほどよい粘り、ほのかな香りと甘みがあり、白くて艶があることが特徴です。

